ZEPHIR®

MAQUINA SELLADORA DE BOLSAS

MODELO: ZHC313

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Le agradecemos su confianza por haber elegido un producto ZEPHIR.

Por favor, lea cuidadosamente la información contenida en este manual, ya que le ayudará a sacar el máximo provecho de las características de este dispositivo.

Si necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Asistencia ZEPHIR, indique siempre el modelo que figura en la etiqueta en la parte posterior del aparato y el motivo de la solicitud de asistencia técnica: de esta manera seremos capaces de prestar una asistencia más rápida y efectiva.

El contenido de este manual cubre la operación y mantenimiento de este equipo así que por favor manténgalo cerca para su posterior consulta.

Sinceramente
Westim SpA

Por favor, lea este manual de instrucciones en el interior, ya que hay información importante sobre seguridad, operación y mantenimiento del aparato. Guarde este manual para referencia en el futuro.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, con el fin de reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones, debe seguir las precauciones de seguridad estándar. Pague por favor amablemente la atención sobre los siguientes puntos.

1. No coloque objetos pesados sobre los cables o fuentes de calor cercanas. Los cables pueden estar dañados.
2. Este producto está destinado exclusivamente para uso doméstico. Desenchufe el aparato cuando está al revés o de descanso.
3. Antes de realizar el mantenimiento y la limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente.
4. No utilice aerosoles aerosoles (por ejemplo, insecticidas, lacas para el cabello, etc), puede causar daños en la vivienda.
5. En caso de situaciones anormales apague inmediatamente la alimentación y contacte con su distribuidor o centro de servicio.
6. No use esta unidad conectada a programadores, temporizador externo, sistema de control remoto, temporizador o cualquier otro dispositivo que puede cambiar automáticamente
7. No utilice tomas de corriente volar o cables dañados.
8. Cuando sostiene que tira con firmeza el enchufe para evitar una descarga eléctrica , cortocircuito o incendio
9. No conecte los interruptores de seguridad con cinta, por el peligro de incendio.
10. Está absolutamente prohibido desmontar o reparar la unidad por el peligro de choque eléctrico si es necesario ponerse en contacto con su distribuidor o centro de servicio.
11. No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, piscina.
12. No coloque objetos sobre la unidad para disparar peligro.
13. No utilice la máquina cerca de objetos inflamables.
14. No introduzca objetos por las ranuras de la unidad.
15. Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión es correcta, como aparece en la etiqueta del producto y que la instalación cumple con la normativa vigente.
16. No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
17. No utilice el producto para fines distintos de aquellos para los que fue construido.
18. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades reducidas físicas sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier riesgo.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato y guárdelas para consultarlas en el futuro.
- Antes de conectar o desconectar el cable de la toma de corriente, asegúrese de que la tapa de la máquina no está en la posición de bloqueo. También, desenchufe la unidad cuando no esté en uso o antes de un ciclo de limpieza.
- Este aparato no es un juguete, una estrecha supervisión es necesaria cuando es utilizado por o cerca de niños. Guarde en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños .
- No utilice accesorios no incluidos en el paquete. No lo utilice para fines distintos para los que la unidad fue diseñada.
- Manténgase alejado de las piezas móviles.
- No toque el elemento de cierre, sobre todo cuando hace calor.
- Es absolutamente prohibido a tientas para reparar la unidad usted mismo.
- No utilizar en caso de que el cuerpo de la máquina está visiblemente dañado, o después de una caída violenta.
- Evite hacer lo siguiente: no tire ni transporte la unidad tirando del cable, use el cable como manija, no cierre la puerta sobre el cordón, ni tire del cordón alrededor de bordes o esquinas afiladas. Deje el cable libre de cualquier posible obstrucción.
- Manténgase alejado de gas caliente, un horno caliente, cocina de gas u otras superficies calientes. No utilice la unidad sobre húmedo, caliente o cerca de una fuente de calor .
- NO se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, si es necesario, utilice la que cumple con las especificaciones de su sistema y de accionamiento eléctrico en casa .
- Desconecte de la toma de alimentación tirando del enchufe y no tirando del cable.

- Està prohibido utilizar la unidad con las manos mojadas.
- No rociar cualquier tipo de lubricante en la superficie de la unidad.
- Antes de encender la unidad, asegúrese de que esté en una superficie firme y nivelada.
- Està estrictamente prohibido sumergir la unidad o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. No usar en ambientes exteriores.

DESCRIPCION DE LA UNIDAD

1.DISPOSITIVO SEGURIDAD: La unidad sólo funciona cuando el dispositivo de seguridad está apagada y la tapa se empuja hacia abajo con las manos.
2.VALVULA DE ADMISIÓN: Conecte el adaptador a la válvula para trabajar con frascos, tapones de vino y otros accesorios.
3.BOTÓN DE DETENCIÓN: Pulse para liberar la presión en el interior de la máquina y abra la tapa, y para detener cualquier operación antes del final.
4. BOTÓN SUCCIONA & SELLE / CANCELA: Este botón tiene dos funciones dependiendo del estado de la máquina.
   - Pulse en modo de espera para comenzar antes de la operación de succión, a continuación, que de sellado de una manera completamente automática.
   - Pulse mientras la máquina está en funcionamiento, o mientras está aspirando o sellado para detener la operación actual.
5.ALIMENTOS: Útil para seleccionar el tiempo de sellado adecuada.
   - Seco: Para las bolsas y objetos desprovistos de agua y de humedad, se requiere un corto tiempo de sellado.
   - Hùmedo: Para las bolsas y los objetos con agua o humedad, requiere un tiempo de sellado más largo.
   - Estàndar: Ni seco, ni hùmedo, requiere un tiempo de sellado estándar.
6. INDICADORES LED: Muestra el estado del vacío y proceso de sellado, y el estado de la máquina.
7. SELLADO INSTANTANEO: Este botón tiene dos funciones:
   - Cuando la función automática "Succiona y selle" está en funcionamiento, el motor de la bomba se detiene y se inicia de inmediato para sellar la bolsa de manera que la presión de vacío dentro de la bolsa puede ser controlado por el operador para evitar el aplastamiento de artículos delicados .
   - Sella manualmente el extremo abierto de una bolsa sin aspirar el aire interior. La soldadura se produce a través de la junta de espuma de la cámara de vacío. Este método se utiliza para crear bolsas de un rollo.
8. CONTENEDORES: Pulse para aspirar contenedores, tapas de botellas, goteos y otros accesorios con la válvula de admisión.
9. ELEMENTO DE SELLADO: Coloque la bolsa en el elemento de calentamiento para sellar el teflón.
10. CÁMARA DE VACÍO: Colocar el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara, se aspira el aire de la bolsa y la captura de cualquier resto de líquido en el interior.
11. CINTA DE SELLADO: Barra de silicona para presionar de forma segura la bolsa hacia el elemento de sellado.
12. SELLO SUPERIOR: Junto con el sello inferior, expulsa la formación de la cámara de vacío de aire. Límpielo si está sucio, reemplazarlo, o en caso de rotura.
13. SELLO INFERIOR: Junto con el sello superior, expulsa la formación de la cámara de vacío de aire. Límpielo si está sucio, reemplazarlo, o en caso de rotura.
14. VACÍO DE PODER: Conecta la cámara de vacío con la bomba.
15. TUBO DE ALMACENAMIENTO: Se usa para conectar accesorios (opcional).

4
5
6
7
8
Vacuum + Seal
Food
Instant Seal
Canister
2
3
1
15
11
12
14
9
10
13

INSTRUCCIONES DE USO

1. CREAR UNA BOLSA DE UN ROLLO

1. Conectar a una toma de corriente.

2. Utilice unas tijeras para cortar una bolsa del rollo, a continuación, elija la longitud que desee - Fig.1

Fig.1

3. Coloque un extremo de la bolsa sobre el elemento de obturación, bajo el sello de espuma. El extremo abierto de la bolsa no debe entrar en la cámara de vacío - Fig.2

Fig.2

4. Compruebe el estado de los indicadores LED. El indicador de "seco" parpadeará si la bolsa está seca, mientras que en el caso de la presencia de agua o de otros líquidos, el flash de la "húmeda". Para empezar a sellar el otro lado, es necesario que uno de los espías "Succiona & Selle" o "Sellado instantaneo" está activada. Seleccione un modo de trabajo si ambas luces están apagadas.– Fig.3

Fig.3

5. Cierre la cubierta superior y sujetarlo firmemente en ambos lados con las dos manos durante unos segundos. La unidad en este punto, manteniendo la tapa firmemente hacia abajo, sellar la bolsa. El procedimiento se detendrá automáticamente cuando la bolsa está listo. – Fig. 4

Fig.4

6. Pulse el botón de liberación para abrir la tapa y retire la bolsa de la unidad. En este punto se sella la bolsa (en un extremo) y listo para ser aspirado.– Fig.5

Fig.5

NOTA: Si desea detener la unidad mientras está en funcionamiento, pulse el botón "STOP" hasta que la tapa se suelta por completo y la unidad se detendrá por completo.

2. ASPIRA UNA BOLSA

1. Coloque los alimentos o los objetos dentro de la bolsa. Utilice sólo bolsas especialmente previstos.

2. Limpie y estire sus dedos el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo o arrugas.

3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío (dentro de la junta de espuma negro). Asegúrese de que la toma de aire no está bloqueado por la bolsa - Fig. 1

4. Pulse el botón "Succione y selle" (botón predeterminado: No necesita presionar si la luz indicadora correspondiente se enciende)

5. Compruebe el LED de "alimentos" para confirmar el tiempo de sellado en función del estado de humedad de los productos envasados (húmedo o seco) La configuración por defecto es 'Seco'.- Fig.2

6. 6. Cierre la cubierta superior y presiónela firmemente en ambos lados con ambas manos. La unidad es una mierda en la bolsa y luego sellarlo, y luego se detiene cuando está listo, todo en un simple y totalmente automático. Mantenga presionada la tapa hasta que todo el aire ha sido expulsado de la bolsa. - Fig 3

7. 7. El envasado al vacío es completa. Pulse el botón de "STOP" en la cubierta superior para liberar el vacío dentro de la máquina y abra la tapa y retire las maletas hechas - Fig. 4

NOTA: La unidad proporciona una presión de vacío muy alto durante la operación de succión y el sellado de una bolsa. Para evitar el hacinamiento de los objetos dentro de la bolsa, comprobar siempre el estado de la presión de vacío en el interior de la bolsa e inmediatamente presione la "Sellado instantaneo" cuando llegue a la presión deseada. La unidad se detendrá la bomba y, a continuación, cerrar la bolsa a altas temperaturas.

Advertencia:

- Para obtener los mejores resultados de un sello, y el otro, lo mejor es dejar que la unidad se enfríe durante al menos 1 minuto antes de usarla de nuevo. Limpie cualquier exceso de fluido o restos de comida en la cámara de vacío después de cada bolsa llena.
- Si desea detener la unidad mientras está en funcionamiento, pulse el botón "STOP" hasta que la tapa se suelta por completo y la unidad se detendrá por completo.
- La unidad está diseñada para ser utilizada sólo con los componentes suministrados. No tientas de usar bolsas que no cumplan con esta unidad.
- Para abrir una bolsa sellada, utilice un par de tijeras.

I. ASPIRAR UN CONTENEDOR

1. Limpie con una funda de tela y la base del recipiente para chupar y asegurarse de que todo esté limpio y seco.

2. Coloque los ingredientes dentro del recipiente y dejar que hay al menos 1 cm de espacio entre el alimento y la parte inferior de la cubierta. Limpiar el borde de la tapa y el sello de fondo del recipiente.

3. Coloque un extremo del tubo en la válvula de entrada en la cubierta superior y el otro extremo del tubo en el orificio central de la tapa del recipiente. Asegúrese de que la perilla de la tapa del recipiente está en posición de "Sello".- Fig. 1/2

4. Pulse el botòn "Contenedores", el indicador LED se iluminará.

5. Cierre la cubierta superior y presiónela firmemente con una mano en el centro y mantenerlo en este estado durante unos segundos hasta que se forma un vacío en el interior del contenedor, con lo que la tapa hacia abajo.- Fig. 4.
   Con el fin de garantizar ninguna fuga de aire entre la tapa y el recipiente, en el comienzo de la operación de aspiración, utilizar la otra mano para empujar hacia abajo la cubierta. La unidad se detiene automáticamente cuando se obtiene una presión satisfactoria (generalmente 1 minuto) - Fig. 5

6. Pulse la tapa del recipiente se extrae de una manera consistente cuando el tubo de succión. Pulse el botón de liberación para abrir la tapa. - Fig. 6

ABRIR EL CONTENEDOR DESPUES DE LA ASPIRACION

Para abrir el contenedor, primero debe liberar el aire girando la perilla de la tapa del "Sello" en "Abre".

Atencion:

- Asegúrese de que el mango de la tapa está en el "Sello" antes de aspirar el contenedor.
- Al inicio del proceso de aspiración, presione ligeramente sobre la tapa del recipiente hacia abajo, o dar una ligera presión en el adaptador de la válvula de admisión para asegurar ellos y no permitir que cualquier fuga de aire.
- Para realizar la prueba de vacío, simplemente tire de la cubierta. No debe moverse.

3. ESPACIO PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

La unidad está equipada con una bobinadora en la parte posterior. Conecte el cable de alimentación en el compartimiento cuando no se utiliza la unidad. No enrolle el cable alrededor del aparato.

CONSEJOS ÚTILES

Aquí está una lista de consejos para obtener la succión y el sellado más eficiente:

1. No ponga demasiada comida u objetos dentro de una bolsa: deje que hay suficiente espacio en el extremo abierto de la bolsa de manera que puede ser colocado correctamente en la cámara de vacío sin crear arrugas o pliegues.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Bolsas húmedas son difíciles de sellar. Si la comida tiene demasiada humedad, o la bolsa se moja, se puede elegir la opciòn “Hùmedo”, que está diseñado para la aspiración y sellado en un largo tiempo y obtener resultados más satisfactorios.
3. Limpie y explicar con los dedos el extremo abierto de la bolsa antes de sellar. Asegúrese de que no hay nada en el camino de la zona abierta de la bolsa, y que no queden arrugas u otros obstáculos a fin de no causar dificultades durante la operación de sellado .
4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para expulsar el aire tanto como sea posible antes de la succión en movimiento. El exceso de aire dentro de la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y no puede permitir que la bomba para expulsar todo el aire en el interior.
5. No aspirar los envases con puntas romas que podrían perforar o cortar la bolsa. Es aconsejable el uso de un recipiente en lugar de una bolsa para el almacenamiento de objetos de este tipo.
6. Espere aproximadamente 1 minuto entre una operación y otra, para permitir que el aparato se enfríe.
7. Si se alcanza el vacío deseado, la operación de succión se detiene automáticamente después de 45 segundos. Compruebe el motivo por el cual no fue posible succionar adecuadamente el aire de la bolsa.
8. Asegúrese de que no hay ninguna grieta o deformación, o pequeñas partículas que quedan en las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío. En el caso, eliminarlos y luego lavar y secar bien, o sustituirlos por otros nuevos.
9. Durante el proceso de sellado, las pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de comida pueden ser negligentemente dejados en la cámara de vacío, la obstrucción de la bomba y dañen la unidad. Para evitar esto, congelar alimentos que contengan agua antes de sellar las bolsas o colocar una toalla de papel doblada en el interior de la parte superior de la bolsa. Para alimentos en polvo o grano fino, evitar llenar las bolsas. También la posibilidad de insertar un filtro de café dentro de la bolsa antes de sellar .
10. Es necesario descongelar frutas y verduras si se mantiene previamente en el congelador .
11. Es necesario que los líquidos están fríos oa temperatura ambiente antes de empacarlos en un vacío. NOTA: Utilice el accesorio adecuado para el sellado de los frascos.
12. Mantenga los alimentos perecederos en el congelador o nevera. El proceso de sellado prolonga la vida útil de los alimentos, los conserva de la descomposición, pero no durante mucho tiempo.
13. Llene una bolsa de cerca de 2/3 con agua, y luego sellarlo (sin aspiración). Congelar la bolsa con el fin de utilizarlo en forma de hielo o en el congelador por contusiones o lesiones.
14. Hay muchos alimentos que se venden pre - empaquetados en bolsas de vacío comerciales, como el queso y el salami. Es posible para mantener el sabor y la frescura de estos alimentos, los productos químicos del paquete de nuevo en un nuevo sellador de bolsas, incluso después de la apertura de una vieja.
15. Los ingredientes tales como harina y arroz, se mezcla para pasteles y tortas, frutos secos y otros condimentos, se pueden almacenar en un vacío más frío y de larga duración, lo que impide la rancidez.
16. Envuelva los alimentos muy densos, que presentan puntos o bordes, como los huesos o la pasta seca con toallas de papel para evitar que las bolsas se debaten importantes .
17. Se puede utilizar la unidad para sellar objetos que no estén destinados a uso alimentario, tales como fósforos, botiquín de primeros auxilios, ropa, kit de coche de emergencia, joyas, objetos de plata, objetos de colección.
18. En general, cuando se aspira y una bolsa sellada al vacío, la comida en el interior se mantiene fresco hasta tres veces más en comparación con los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Esto también implica un ahorro de costes .
19. La unidad también se puede utilizar para preservar y almacenar objetos como fotos, documentos importantes, sellos, libros, joyas, tarjetas, cómics, hardware, tornillos, clavos, tuercas y tornillos, medicinas, vendas y otros artículos de primeros auxilios.

INFORMACIÓN SOBRE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Las reacciones químicas que se producen en los alimentos como resultado de la humedad del aire, la temperatura, la acción de la enzima, el crecimiento de los microorganismos o contaminación por insectos causan deterioro de los alimentos
2. La principal causa que provoca la pérdida de valor nutricional, textura, sabor y calidad de la comida en sí es el oxígeno en el aire. Las mayoría de los microorganismos necesitan aire, así como la humedad para alimentar y sobrevivir, por lo que es preferible a la preservación de una bolsa de vacío en el congelador.
3. La unidad es capaz de aspirar más de 90% de aire en una bolsa. Debido a que el porcentaje de oxígeno presente en el aire es de aproximadamente 21%, el oxígeno no es expulsado en las bolsas es menor que 3%. Cuando hay una presencia de menos de 5%, es imposible la formación de microorganismos.
4. En general, hay tres categorías de organismos: moho, levaduras y bacterias. Sólo en ciertas situaciones, la presencia de una de estas tres categorías puede ser problemático en la preservación de los alimentos.
5. En un entorno de bajo oxígeno o en ausencia de humedad, es imposible para formar el molde. Los cultivos lugar se pueden formar sin oxígeno, pero la refrigeración retrasa su crecimiento, mientras que la congelación se detiene por completo. Las bacterias crecen con o sin aire.
6. Un tipo de bacteria Clostridium botulinum es extremadamente peligroso. También puede crecer sin aire y en un rango de temperatura entre 40˚F y 115˚F (4˚C a 46˚C). Algunas condiciones para su crecimiento son la ausencia de ácido en los alimentos, un ambiente con bajo contenido de oxígeno y temperaturas superiores a 40˚F (4˚C) durante un tiempo prolongado.
7. Los alimentos congelados, secos, ácido, sal o azúcar pueden soportar botulinum. Las personas más expuestas son más bien los alimentos no ácidos como la carne, los huevos, las setas, y los alimentos de baja acidez, como las verduras. Verduras también puede ser infectadas y los alimentos que son medios ácidos, como el tomate, la cebolla, los pimientos .
8. Para evitar cualquier riesgo de infección para botulinum, tienda de alimentos en el congelador. En el momento en que se descongelan, cocinarlos y comerlos inmediatamente.
9. Es aconsejable mantener la propia refrigerador a una temperatura por debajo de 4°C, a fin de evitar la formación de microorganismos .
10. Es aconsejable mantener la temperatura del congelador por debajo de 0°C, aunque la congelación retrasa el crecimiento de microorganismos , pero no los elimina por completo .
11. La comida previamente sellada que ha sido congelado o calentado, que debe ser consumido inmediatamente .
12. La mejor manera de descongelar alimentos es dejar en el refrigerador. No descongele en agua caliente o en el microondas.
13. La temperatura de almacenamiento de la comida sellada afecta a la longevidad de los mismos alimentos: deben mantenerse a una temperatura por encima de 18°F (10°C) con el fin de aumentar la longevidad de 3-4 veces.
14. Cuando se sellan grandes cantidades grandes cantidades de carne, pescado o cualquier producto alimenticio, se recomienda lo siguiente:
    a. Asegúrese de que sus manos estén limpias, así como los accesorios, las herramientas y la superficie donde se cortarán y alimentos envasados al vacío.
    b. Alimentos perecederos deben congelarse inmediatamente. No los deje expuestos a temperatura ambiente.
    c. Embale el vacío de alimentos aumenta su vida útil. Los alimentos que tienen un alto contenido en grasas desarrollan rancidez debido al oxígeno y altas temperaturas. Incluso los alimentos como los frutos secos, los cereales y los cocos se pueden empaquetar y almacenar sin ningún problema, en un lugar fresco y libre de la exposición directa a la luz solar.
    d. Frutas y verduras como manzanas, plátanos, patatas, hortalizas deben pelarse para aumentar su vida útil.
    e. Las verduras como el brócoli, la coliflor y la col pueden emitir gases en el proceso de enfriamiento. Por esta razón, antes de aspirarli y hacer el vacío, es necesario hervirlos y luego congelarlos.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Algunas normas de seguridad alimentaria se basan en un estudio científico, sobre todo en el sentido común. Las siguientes reglas son importantes para la conservación de alimentos:

1. Cuando los alimentos perecederos calentados o descongelados fuera de la nevera, consumir inmediatamente.
2. Después de la apertura de los alimentos en conserva en bolsas de vacío o de compras, se pueden volver a empaquetar. Siga las instrucciones para crear una nueva bolsa.
3. No descongele los alimentos en agua caliente o de otras fuentes de calor. No importa si son o no envasados al vacío.
4. Si no consumir alimentos son perecederos y se dejaron a temperatura ambiente durante más de un par de horas. Esto es particularmente importante si se han preparado con una salsa espesa, en un envase al vacío, o en un ambiente con poco oxígeno.
5. Homogéneamente distribuir las bolsas de vacío en todo el refrigerador o en el congelador para enfriar la temperatura de la comida rápida.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Selladora

1. Desenchufe este producto de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. No lo sumerja en agua u otros líquidos.
3. Evite el uso de limpiadores o productos químicos abrasivos para limpiar el cuerpo de la unidad, por lo que de no rayar la superficie.
4. Use un jabón para lavar platos suave y un paño húmedo para eliminar los residuos de comida.
5. Seque completamente antes de volver a usarla.

Nota: Las juntas de espuma negros alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a montar. Ten cuidado, en la asamblea, no montarlos derecho y no causan ningún daño a ellos.

Bolsas de vacío:

1. Lávese las bolsas en agua tibia con un jabón suave para platos.
2. Las bolsas también se pueden lavar en el lavavajillas. En el caso, colocar la inversión y distribuir de manera uniforme en el estante superior del lavavajillas, de modo que sean más expuestos al lavado.
3. Seque completamente antes de volver a usarla.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de que ya está almacenada en la carne cruda, pescado crudo o alimentos grasos. No vuelva a usar las bolsas que se han calentado o cocido.

Accesorios

1. Lave todos los accesorios con agua tibia y un jabón suave para platos. No sumerja las tapas directamente en el agua.
2. Las bases de los contenedores (no tapas) se deben colocar en el estante superior del lavavajillas. Las cubiertas finalmente limpiarse únicamente con un paño húmedo.
3. Asegúrese de que los accesorios son completamente seco antes de volver a usarla.
4. Està prohibido su uso con contenedor y la tapa en el microondas o en el congelador.

Guardar la unidad

1. Guarde la unidad en un lugar seguro y estable, fuera del alcance de los niños.
2. Coloque correctamente el cable de alimentación al guardar el cable antes de guardar distancia. No enrolle el cable alrededor del cuerpo de la unidad.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No ocurre nada cuando intenta chupar en el paquete:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté conectado correctamente a la toma de corriente.
2. Inspeccione el cable de alimentación está dañado.
3. A ver si el enchufe eléctrico funciona enchufando otro dispositivo.
4. Asegúrese de que la unidad esté en el modo correcto. Consulte las instrucciones de uso antes.
5. Asegúrese de que la bolsa está en la posición correcta dentro de la cámara de vacío y bajo la entrada de aire.
6. Asegúrese de que el interruptor de seguridad se activa presionando la tapa firmemente hacia abajo.

No hay suficiente aire se dibuja :

1. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se coloca totalmente dentro de la cámara de vacío.
2. Compruebe la integridad de la válvula de seguridad, el elemento de sellado y juntas de espuma. Asegúrese de que nada ha sido el daño . Limpie y vuelva a intentarlo .
3. La bolsa puede tener un defecto o ha sufrido daños. Para verificarlo, sellar la bolsa con un poco de aire en el mismo, en remojo en agua y aplicar presión. Las burbujas indican una fuga. Reemplace o utilizar otra bolsa.
4. Utilice solamente la bolsa especial suministrada por el fabricante y el embalaje.
5. Las pérdidas durante la operación de succión pueden ser causados por las arrugas, residuos, residuos, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa y limpie la superficie interior y el extremo abierto.
6. Asegúrese de que la cubierta de la unidad se empuja hacia abajo correctamente en ambos extremos antes de la ingesta.

La unidad no sella la bolsa después de la retirada:

1. La unidad está equipada con un sensor de presión del vacío. La operación de sellado no se activa automáticamente hasta que la presión de vacío dentro de la bolsa no es capaz de alcanzar el nivel de vacío predeterminado. Compruebe la posición de la bolsa bajo los sellos de espuma de la tapa. En el caso, desmontar, limpiar y volver a montar antes de volver a intentarlo.
2. Asegúrese de que no hay ningún daño a las juntas de espuma, en la tapa o en la base de la cámara de vacío. En el caso, retire el sello, lavar y secar bien o sustituirla por una nueva (para esto, por favor, póngase en contacto con su centro de servicio especializado más cercano).
3. La bolsa puede tener un defecto o ha sufrido daños. Para verificarlo, sellar la bolsa con un poco de aire en el mismo, en remojo en agua y aplicar presión. Las burbujas indican una fuga. Reemplace o utilizar otra bolsa.
4. Asegúrese de que la cubierta de la unidad se empuja hacia abajo correctamente en ambos extremos antes de la ingesta.
5. Las pérdidas durante la operación de sellado pueden ser causados por las arrugas, residuos, desechos, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa y limpie la superficie interior y el extremo abierto.

El aire se volvió aún después de sellar la bolsa:

1. Las pérdidas durante la operación de sellado pueden ser causados por las arrugas, residuos, desechos, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa y limpie la superficie interior y el extremo abierto.
2. Es posible que se produzcan situaciones como la liberación del gas natural o la fermentación de ciertos alimentos (como frutas y verduras). En el evento, abra la bolsa y tirar la comida no es buena. Incluso las fluctuaciones de temperatura pueden causar el deterioro de los alimentos dentro de las bolsas.
3. Asegúrese de que la bolsa no presenta un problema después de sellado, como un agujero a lo largo de su superficie. No aspirar duro con puntas romas. Si utiliza una hoja de papel absorbente alrededor.

La bolsa se derrite:

1. Es posible que el elemento de sellado se ha sobrecalentado y proporcionar un exceso de calor durante o inmediatamente después de la operación de sellado. En caso de subir el elevador la tapa y deje que la unidad se enfríe unos minutos.

El aire en el recipiente no se aspira:

1. Asegúrese de que el adaptador está bien conectado a la unidad que el contenedor.
2. Asegúrese de que la perilla de la tapa del recipiente está en condiciones de "Succione".
3. Impartir una ligera presión sobre la tapa para evitar la fuga de la junta. Asegúrese de que no hay una fuga de aire entre la tapa y el recipiente.
4. Asegúrese de que el recipiente y el accesorio no están dañados o sucios. En el caso limpio y luego volver a utilizar.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA MESA

Clasificación	Tipo de alimento	Temperatura	Conservación normal	Almacenaje del vacío
Refrigerador	Carne fresca	5±3 ℃	2 ~ 3 gg	8 ~ 9 gg
	Pescado / Marisco	5±3 ℃	1 ~ 3 gg	4 ~ 5 gg
	Carne a la brasa	5±3 ℃	4 ~ 6 gg	10 ~ 14 gg
	Verdura	5±3 ℃	3 ~ 5 gg	7 ~ 10 gg
	Fruta	5±3 ℃	5 ~ 7 gg	14 ~ 20 gg
	Huevos	5±3 ℃	10 ~ 15 gg	30 ~ 50 gg
Congelador	Carne	- 16 ~ - 20 ℃	3 ~ 5 meses	> 1 año
	Pescado	- 16 ~ - 20 ℃	3 ~ 5 meses	> 1 año
	Marisco	- 16 ~ - 20 ℃	3 ~ 5 meses	> 1 año
Ambiente	Pan	25±2 ℃	1 ~ 2 gg	6 ~ 8 gg

	Galletas	25±2 ℃	4 ~ 6 meses	> 1 año
	Arroz / Cereales	25±2 ℃	3 ~ 5 meses	> 1 año
	Legumbres	25±2 ℃	3 ~ 6 meses	> 1 año
	Suministro medico	25±2 ℃	3 ~ 6 meses	> 1 año
	Tè	25±2 ℃	5 ~ 6 meses	> 1 año

Italiano

Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English

Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

Español

Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importado de WESTIM S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E, 00137, Roma, Italia
Teléfono: +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Producido en Cina
Made in China